

## Zutaten:

### Mürbeteig:

250 g Mehl  
125 g Butter  
80 g Zucker  
1 Ei  
1/2 P. Backpulver

### Mohnfüllung:

200 g Mohn (gemahlen)  
200 ml Milch  
30 g Butter  
1/2 TL Zimt  
1 Ei  
100 g brauner Zucker

### Quarkmasse:

500 g Quark  
80 g brauner Zucker  
2 EL Zitronensaft  
2 Eier  
50 g Butter  
40 g Mehl

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 50min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

## Zubereitung:

Zutaten für den Mürbeteig verkneten und ca. 10 Minuten kalt stellen.

Mohn mit Milch und Butter ca. 5 Minuten unter ständigem rühren aufkochen. Die restlichen Zutaten zugeben und nochmals 5 Minuten zu einem dicklichen Brei kochen .

Die Mohn-Masse abkühlen lassen.

Für die Quark-Masse Butter mit Eier schaumig rühren, Zucker und Zitronensaft gut unterrühren. Gesiebttes Mehl darübergeben und Quark mit dem Hardliner unterziehen.

Mürbeteig zwischen 2 **Dauerbackunterlagen** ausrollen, mit dem **Muttertagsherz** ausstechen. Mit dem restlichen Teig einen Rand von ca. 3 cm hochziehen und unter Hilfe des **Tortenhelfers** den Teig auf den **Thermo-Star** umsetzen. Auf dem Boden zuerst die Mohnmasse mit dem **Liftboy** glattstreichen, darauf die Quarkmasse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 50 Min. backen.